

Domaine
**Saint
Martin**
HENRI CASES



📷 domainesaintmartin11



CHARDONNAY-SAUVIGNON

CITE DE CARCASSONNE

Indication Géographique Protégée

HENRI CASES

2025



Presentation

Depuis des siècles, sur la colline du Pech, les 17 vents tourbillonnent, apportant avec eux la fraîcheur indispensable à la minéralité et à la maturité de nos Chardonnays Sauvignons.

Cette colline singulière se distingue par sa formation unique composée de plusieurs vallons, au nombre de 17.

Les anciens disaient que les vents passaient par ces vallées, créant un ballet harmonieux autour de cette colline en forme de cirque, comme le Domaine Saint Martin.



Vinification élevage

Les parcelles sont situées à une altitude variant de 150 à 340 mètres au-dessus du niveau de la mer, ce qui offre des conditions climatiques idéales.

Les sols très légers, graveleux et argilo-calcaires, offrent un excellent drainage, favorisant le développement de racines profondes et la concentration des arômes.

Nos raisins de Sauvignon et de Chardonnay sont récoltés la nuit pour préserver leur fraîcheur et leur intensité aromatique. Ils sont vinifiés par pressurage direct à basse température pour conserver les arômes primaires de fruits et minimiser l'oxydation.

Le vin est ensuite élevé sur lies fines dans des cuves en béton pendant 2 à 3 mois, sans passer par le chêne pour conserver sa pureté et son caractère vif.



Notes de dégustation

Une couleur jaune pâle avec des reflets argentés, offrant une brillance soutenue et une belle clarté.

Le nez révèle des arômes séduisants de citron jaune, de pamplemousse et de délicates fleurs blanches telles que l'acacia.

En bouche, il offre une explosion rafraîchissante de citron, une acidité vibrante parfaitement équilibrée par sa finesse harmonieuse et sa rondeur.

Servi frais entre 8 et 9° pour apprécier pleinement sa vivacité.

Accompagne parfaitement les salades d'été, les plateaux de crustacés, les poissons froids ou grillés et les fromages de chèvre.

Il est également délicieux à l'apéritif en toute occasion.



Medals & prizes

*1 étoile au guide hachette des vins 2026